

REPORTS ON THE DEVELOPMENT OF GEOGRAPHICAL INDICATION PROJECTS - AXIS I - ANNOUNCEMENT 393/2021 - SETEC/MEC

RELATOS SOBRE O DESENVOLVIMENTO DOS PROJETOS DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA - EIXO I - EDITAL 393/2021 - SETEC/MEC

Ana Carolina Pinto da Fonseca¹; Breno Teixeira Santo²; Felipe Ferreira de Lara³; Maria Raquel Manhani⁴; Vanessa Aparecida Soares⁵

¹Instituto Federal de São Paulo – IFSP – Suzano/SP – Brasil - carolina.fonseca@aluno.ifsp.edu.br

²Instituto Federal de São Paulo – IFSP – Suzano/SP – Brasil - breno@ifsp.edu.br

³Instituto Federal de São Paulo – IFSP – Boituva/SP – Brasil - fflara@ifsp.edu.br

⁴Instituto Federal de São Paulo – IFSP – Suzano/SP – Brasil - raquelmanhani@ifsp.edu.br

⁵Instituto Federal de São Paulo – IFSP – Suzano/SP – Brasil - soavan@ifsp.edu.br

Resumo

O interesse por Indicações Geográficas vem se destacando no Brasil, uma vez que estas têm o intuito de conferir uma maior proteção aos produtores, além do fato de que muitas pessoas procuram por produtos e serviços genuínos. O edital nº393/2021 - SETEC/MEC (edital nº 63/2021 – IFES) foi lançado com o intuito de promover as Indicações Geográficas em território nacional em conjunto com a rede dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. Esse estudo apresenta uma análise abrangente, realizada no período de seis meses, dos resultados dos quinze projetos do Eixo I deste edital, no contexto da caracterização de produtos/serviços para o potencial de adquirir a Indicação Geográfica (IG). Foi realizado um diagnóstico dos produtos/serviços e os projetos seguiram até a apresentação dos relatórios finais, com a participação dos coordenadores, produtores e diversas entidades governamentais e não governamentais. O estudo ressalta a relevância das IGs como instrumentos para a valorização de produtos e serviços, destacando suas origens geográficas distintas, embora as equipes tenham enfrentado desafios como a falta de associativismo e a necessidade de dados consolidados. A análise dos projetos revelou uma gama diversificada de potenciais para Indicações Geográficas. Enquanto alguns projetos aparecem como promissores horizontes de Denominação de Origem e Indicação de Procedência, outros ainda ficam entre essas categorias. O comprometimento, a cooperação e a dedicação dessas comunidades e equipes exemplificam a potência do esforço coletivo em benefício da preservação e valorização das riquezas de cada região.

Palavras-chave: Denominação de origem; Indicação de Procedência; Registro de proteção; Identidade territorial.

Abstract

Interest in Geographical Indications has been growing in Brazil, as they aim to provide greater protection for producers, in addition to the fact that many people are looking for genuine products and services. Call for proposals no. 393/2021 - SETEC/MEC (no. 63 – IFES) was launched with the

aim of promoting Geographical Indications nationwide in conjunction with the network of Federal Institutes of Education, Science and Technology. This study presents a comprehensive analysis, carried out over a period of six months, of the results of the fifteen projects in Axis I of this call for proposals, in the context of characterizing products/services for the potential of acquiring a Geographical Indication (GI). A diagnosis of the products/services was carried out and the projects continued until the final reports were presented, with the participation of the coordinators, producers and various governmental and non-governmental entities. The study highlights the relevance of GIs as instruments for valuing products and services, highlighting their distinct geographical origins, although the teams faced challenges such as the lack of associations and the need for consolidated data. The analysis of the projects revealed a diverse range of potentials for Geographical Indications. While some projects appear as promising horizons for Denomination of Origin and Indication of Origin, others still fall between these categories. The commitment, cooperation and dedication of these communities and teams exemplify the power of collective effort to preserve and enhance the riches of each region.

Keywords: Designation of origin; Indication of origin; Protection registration; Territorial identity.

1. Introdução

A Indicação Geográfica (IG) é utilizada para definir produtos ou serviços que possuem uma origem geográfica definida aliada a uma reputação e qualidade devido a sua localização, promovendo o patrimônio histórico e cultural (WIPO, 2021). Esse legado inclui aspectos importantes como: sua singularidade, uma área de produção bem definida, garantia de qualidade e padronização por meio da autenticidade do desenvolvimento do produto ou serviço, garantindo exclusividade aos produtores de uma região (SEBRAE, 2016).

Um dos maiores incentivos para a busca da certificação é a valorização e uma ótima oportunidade de negócio, visto que o registro da IG ajuda a evitar o plágio, aumenta a competitividade nos mercados nacionais e internacionais, além de ser um grande diferencial para o turismo na região onde o produto é produzido.

Por meio do reconhecimento da Lei de Propriedade Intelectual nº 9.279/1996, o Brasil possui dois tipos de Indicações Geográficas, a Indicação de Procedência (IP) fundamentada como “o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço” e também a Denominação de Origem (DO) concedida “ao nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos”.

Conforme a *GI view* da União Europeia, a Europa, em 2022 detém mais de 3900 IGs registradas. Uma das indicações geográficas mais conhecidas são os vinhos *Champagne*, produzidos

na região de Champagne na França, que desde o século XIX convivem com reconhecimento mundial (INPI, 2011). Atualmente, o Brasil alcançou a marca de mais de 100 Indicações Geográficas registradas, nacionais e estrangeiras. Alguns exemplos nacionais são IP: Melão de Mossoró - RN e Queijo da Canastra - MG; DO: Banana de Corupá - SC e Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos - RS (MAPA, 2022).

O processo de obtenção das IGs nacionais requer muito trabalho e pesquisa, uma vez que os produtores ou prestadores de serviço devem estar organizados em associações ou cooperativas, um território bem definido e o nexos causal estabelecido, seja pela influência do meio geográfico e ou pelo levantamento histórico-cultural (SEBRAE, 2016). Algo que comprova essa dificuldade é que muitas vezes um produto idealizado por produtores de uma certa região do Brasil não apresenta qualidade e características apenas daquele local, podendo existir um produto com as mesmas individualidades a quilômetros de distância em um outro lugar do país.

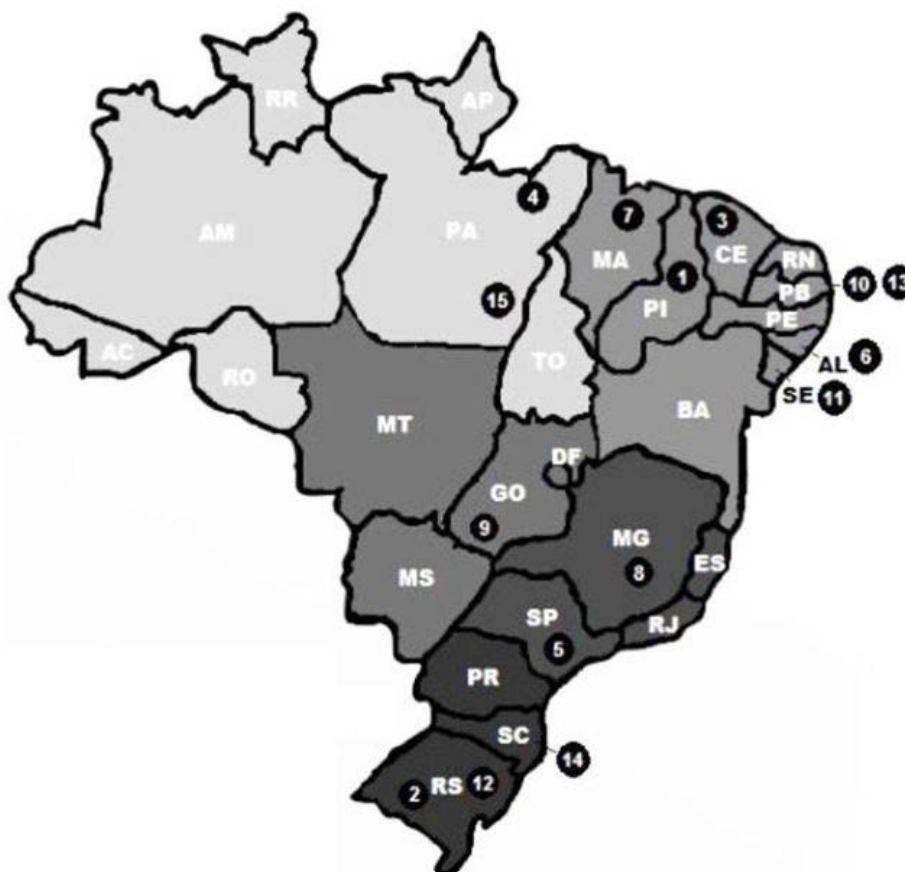
A relevância da IG, aliada ao reconhecimento e à necessidade de proteção dos produtos e serviços nacionais, fomentaram o Edital nº 63/2021 IFES (Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo) para seleção de projetos de promoção às Indicações Geográficas, com duas fases - Eixo I: Diagnóstico e Eixo II: Depósito junto ao INPI.

Nesse trabalho, relata-se o desenvolvimento e os resultados alcançados por 15 projetos selecionados para o Eixo I do edital nº63/2021- IFES, com duração de 6 meses, período no qual avaliou-se a elegibilidade para IG (Indicação de Procedência ou Denominação de Origem), além de fomentar o associativismo e promover a aproximação da Rede Federal de Educação com os Arranjos Produtivos Locais das cinco regiões brasileiras.

2. Apresentação

Ainda que o Brasil tenha dimensões continentais, o Eixo I contemplou as cinco regiões. A Figura 1 representa o produto, o Instituto Federal responsável e o estado.

Figura 1 - Distribuição dos projetos pelo Brasil



Legenda:

- 1: Renda de Bilro - IFPI
- 2: Vinhos nos Campos de Cima da Serra - IFRS
- 3: Lagosta Icapuí - IFCE
- 4: Artesanato Cerâmica de Icoaraci - IFPA
- 5: Queijo Porungo do Sudeste do Estado de São Paulo - IFSP
- 6: Peixe Bagre da Lagoa Manguaba do Município de Pilar - IFAL
- 7: Cachaças do Maranhão - IFMA
- 8: Couro de Dores do Campo - IFMG
- 9: Jabuticaba de Hidrolândia - IFGO
- 10: Abacaxi de Pedras de Fogo - IFPB
- 11: Queijo Coalho do Alto Sertão Sergipano - IFSE
- 12: Salame de Santo Ângelo - IFFARROUPILHA
- 13: Loiceiras de Chã da Pia - IFPB
- 14: Salame do Rio do Peixe - IFSC
- 15: Banana da Vila da Banana - IFPA

Fonte: Autoria própria (2023)

A seguir, apresenta-se uma descrição dos produtos/serviços que foram analisados.

A Paraíba é o segundo estado brasileiro de maior produção de abacaxi, e a cidade litorânea de Pedras do Fogo destaca-se como a maior produtora (IBGE, 2019). Pereira (2022) afirma que suas competências edáficas e climáticas permitem que o fruto apresente um teor de sólidos solúveis (°BRIX) diferenciado em comparação aos demais abacaxis.

Na região norte do Brasil, as origens das antigas civilizações marajoaras e tapajônicas são lembradas a partir das cerâmicas produzidas no distrito de Icoaraci, pertencente à capital Belém do estado do Pará. Segundo Amaral (2010), a técnica do artesanato de cerâmica de Icoaraci é uma arte transmitida de forma familiar, persistindo há anos, transformando o produto final em algo extremamente tradicional para toda comunidade artesã.

Às margens da BR-155, mais precisamente na região do “bico do papagaio”, que abrange os estados do Pará, Tocantins e Maranhão, a Vila Betel localizada na cidade de Eldorado dos Carajás-PA chama a atenção pela intensa comercialização de bananas, assim popularmente conhecida como “Vila da Banana”. Por ser a fruta mais consumida do Brasil, o comércio nacional de banana tem muito potencial, uma vez que 99% da produção são destinados ao mercado interno (CNA, 2021).

O território maranhense possui como bebida típica de origem indígena a tiquira (CUNHA, 1998), destilado de mandioca que detém um alto teor alcoólico (MENDES, 2018). Produzida em sua maioria no município de Barreirinhas-MA, é considerada a única bebida verdadeiramente brasileira (MORGOTH, 2010). Sua coloração violeta deve-se à adição de folhas de tangerinas na sua composição e para que essa tonalidade tenha um maior tempo de duração, o corante violeta genciana também é uma opção. Paralelamente à tiquira, as cachaças maranhenses vêm se destacando no cenário nacional (FIEMA, 2021). Sua produção se concentra em alguns municípios no sertão do estado (DE PAULA, 2007), sendo fabricadas em alambiques de cobre. Entretanto sua produção ainda é limitada (MENDES FILHO, 2016; OLIVEIRA FILHO; BORTOLETTO; ALCARDE, 2016). A comercialização e características próprias das cachaças fazem parte da cultura do estado, podendo influenciar economicamente o mercado artesanal maranhense (ESTEVANIM, 2008).

Conhecida como a “Capital Mineira da Sela”, título adquirido após a aprovação do projeto de Lei 2.951 em 2015 pela Assembleia Legislativa de Minas Gerais (ALMG), a cidade de Dolores do Campo se destaca pela produção de artigos de couro para montaria e sua tradição nesse ofício que resiste há mais de 150 anos (VIVA MINAS, 2020). A origem das selarias no município remonta ao século XIX, com os irmãos Antônio e Manoel da Silva, fundadores da primeira selaria (ALVES, 2007). Desde então, a atividade seleira virou iniciativa familiar, com essa arte sendo ensinada para as novas gerações e, desta forma a produção das selas e seu comércio se transformou na maior atividade econômica da cidade (BASTOS; CARDOSO; OLIVEIRA, 2016).

Pertencente à região metropolitana de Goiânia, a cidade de Hidrolândia se evidencia devido à sua grande produção de jabuticaba, despertando a atenção de diversos turistas nacionais e internacionais durante a chamada “temporada de jabuticaba” (EMATER, 2021). Conforme os dados disponibilizados pela Secretaria de Estado, Pecuária e Abastecimento (2021), mais de 254 hectares são destinados ao cultivo da fruta, além de uma produção de 6 mil toneladas ao ano. A jabuticaba

“Pingo de mel”, variedade mais cultivada em Hidrolândia, é classificada como um fruto redondo e com potencial de processamento industrial (COSTA et al., 2020), além disso, possui vitaminas do complexo B, um alto teor de ferro, fósforo, cálcio, vitamina C e também apresenta compostos bioativos com ação antioxidante (BAPTISTELLA; COELHO, 2019).

O litoral leste do Ceará apresenta a lagosta da cidade de Icapuí, cuja pesca é artesanal e contribui com cerca de 500 toneladas para a produção estadual por ano, o qual detém o título de maior produtor do animal marinho no Brasil (ICAPUÍ, 2019). A abundante presença da lagosta na região leste e também no litoral cearense deve-se à capa carbonática presente em toda a plataforma continental do Ceará (ALMEIDA, 2010). Na plataforma continental, há algas calcárias, formando bancos, onde se localizam as lagostas (SILVA, 1998 *apud* ALMEIDA, 2010).

Na cidade de Areia, interior da Paraíba, a comunidade de Chã da Pia desenvolve o artesanato de cerâmica utilitária, como: panelas, fogareiros entre outros objetos domésticos. As “loiças” como são chamadas possuem técnica com origens ancestrais e uma tradição multimilenar (IPHAN, 2016). A confecção das “loiças de Pia” é realizada na maioria das vezes pelas mulheres, entretanto alguns homens também fazem parte do processo. Esse desenvolvimento acontece manualmente, com os artesãos sentados no chão e utilizando um “caco de cuia” (ALVES, 2004).

Pilar é a única cidade do Brasil que tem sua identidade geográfica relacionada de forma direta ao peixe bagre branco. Um ponto importante para que isso aconteça é a lagoa de Manguaba, localizada entre as cidades de Marechal Deodoro e Pilar. Devido ao município de Pilar não ficar na região litorânea, a parte da lagoa localizada na cidade apresenta uma menor salinidade (ANA, 2006), assim, formando um ambiente em que o peixe bagre branco da espécie *Arius herzbergii* fique em um ambiente confortável, diferenciando-se das outras espécies em relação ao sabor, formação anatômica e estrutura óssea da cabeça (GAMA, 2022).

Segundo a Lei Estadual nº 523, de 29 de abril de 2019, o queijo coalho do Alto Sertão Sergipano é um produto artesanal tradicional (SERGIPE, 2019), cuja fabricação provém do leite integral fresco (BRASIL, 2019). Menezes (2009) afirma que a relação histórica do queijo coalho teve início na década de 1970, devido ao Alto Sertão Sergipano ser uma área expressiva da pecuária e que se destacou em torno dos derivados do leite, o que legitimou e fortaleceu a produção do queijo coalho, passando a tradição para os seus descendentes.

O sudoeste do estado de São Paulo foi representado pelo Queijo Porungo, produzido artesanalmente com leite cru (APQA), cujo formato de cabaça desperta curiosidade. Dessa forma, mediante ao marketing “boca-a-boca”, o produto conquistou consumidores além da sua região de produção (CARVALHO, 2022).

A Renda de Bilro é um produto tradicional da cidade de Ilha Grande - PI, conhecida pelas rendeiras do Morro da Mariana (PEDROSA, 2019). O saber-fazer desta renda tem origem das mulheres portuguesas que vieram ao Brasil e ensinaram a técnica às mulheres do litoral nordestino, dessa maneira se espalhando para o interior dos estados (PINHEIRO et al., 2021) e repassado para as demais gerações. As herdeiras dessa tradição são as artesãs pertencentes à Casa das Rendeiras, que fazem parte da Associação das Rendeiras dos Morros da Mariana (CONHEÇA PIAUÍ, 2019). Silva (2022) ressalta que o produto de bilro, principalmente quando é voltado para a moda feminina, possui como diferencial o brio e a sua excentricidade na elaboração das peças.

No final do século XIX, o território do Vale do Rio do Peixe em Santa Catarina começa a ser colonizado com a chegada dos europeus. Os colonos italianos foram os pioneiros na produção de salame, considerado um alimento muito popular em seu país de origem. Zaak (2022) afirma que o Salame do Rio do Peixe possui um sabor *sui generis*, uma coloração e uma textura de fácil identificação, tornando-o inconfundível.

A história do Salame de Santo Ângelo é bem semelhante à do Salame do Rio do Peixe. A tradição deste produto, que atravessa gerações, destaca-se pelo modo de fazer, os temperos e o processo de cura (PREUSS, 2022).

Ao sul do país, a região dos Campos de Cima da Serra vem se destacando devido a sua vitivinicultura (WÜRZ et al., 2017), representando o território produtor de vinhos de maior altitude do estado do Rio Grande do Sul com um clima temperado, úmido e de noites frias. Os vinhos produzidos na localidade apresentam diferenciais, como: estrutura, intensidade de cor e harmonia olfato-gustativa, as quais foram estudadas por meio de análises químicas e sensoriais (GUERRA, 2012).

3. Metodologia

A trajetória do Eixo I, pautado no diagnóstico, começou no dia 8 de fevereiro de 2022, com a primeira reunião *online* com os coordenadores gerais deste eixo, os coordenadores dos 15 projetos e com os estudantes, fomentando a integração entre as equipes e a troca de experiências.

Entre os dias 21 e 25 de fevereiro de 2022, foi realizado o treinamento para o início do projeto, novamente com a presença de todas as pessoas envolvidas no referido edital. Dentre os temas abordados nesta capacitação, destacaram-se: inspiração, nivelamento conceitual, caderno de especificações, delimitação geográfica, mecanismo de controle e rastreabilidade, associativismo, estratégias complementares, apoio institucional, comércio, turismo e projetos derivados. Após o

treinamento, foram criados grupos de WhatsApp, de forma individualizada, para que cada projeto recebesse apoio e auxílio necessários dos coordenadores gerais.

No dia 3 de março de 2022, foi realizada uma reunião com apenas os coordenadores dos projetos e coordenadores gerais para que as dúvidas quanto ao início do projeto fossem sanadas. Disponibilizou-se uma agenda para reuniões por projeto, com periodicidade, no mínimo, mensal, de março a agosto de 2022, com os representantes de cada produto/serviço.

Vale ressaltar que a primeira reunião, denominada *Kick off*, contou com a presença de vários atores, tais como produtores, poder público, instituições governamentais e não governamentais, instituições de ensino, além do público geral interessado. Os coordenadores do IFSP explicaram sobre a rede federal e os objetivos do edital. Cada coordenador de projeto apresentou seu produto/serviço, complementado pelos comentários dos produtores e da cadeia produtiva envolvida.

Também no mês de março foram enviados aos coordenadores dos projetos as diretrizes e o modelo de relatório que cada produto/serviço deveria entregar nos meses de abril, maio, julho e agosto. O primeiro relatório a ser entregue no mês de abril tinha como tema a “Definição do território”. Nele deveria constar, de maneira geral, a definição do local em que todo produto/serviço estivesse estabelecido.

Na entrega do mês de maio “Entidade representativa”, foram solicitadas, por meio de relatório, a identificação e a estruturação do produto/serviço, a sensibilização dos produtores e um início de modelo de negócio. No mês de julho, o foco do relatório foi o “Levantamento das características edafoclimáticas e das variáveis de análise e/ou Caracterização da notoriedade”, portanto se o produto/serviço se caracterizasse como DO, uma definição edafoclimática e das possíveis variáveis de teste seriam necessárias na entrega, tais como fatores naturais; fatores humanos; qualidades e características, e se o produto/serviço fosse IP, necessitaria de documentos que comprovassem o centro de extração; o centro de produção ou fabricação; o centro de prestação de serviço, além da comprovação de que o nome geográfico se tornou conhecido, conforme preconizado no Manual de Indicações Geográficas do INPI - 2023.

O relatório de agosto, denominado “Conclusão e próximos passos”, abordou se o produto/serviço tinha potencial para IG e considerações gerais. Cabe destacar que todas as etapas de condução dos projetos foram acompanhadas, com base no Manual de Indicações Geográficas do INPI - 2023, de maneira contínua e minuciosa pelos coordenadores do IFSP, sendo as ideias e sugestões analisadas de forma participativa e as dúvidas sanadas e estabelecendo-se um consenso entre os membros dos grupos.

Por fim, entre os dias 13 e 15 de setembro de 2022, ocorreu o encerramento dos projetos pertencentes ao Eixo I. Os 15 grupos apresentaram, em aproximadamente 30 minutos, sua trajetória,

os resultados alcançados, dificuldades e uma avaliação sobre o potencial para a obtenção da IG, indicando se DO ou IP.

4. Resultados e Discussão

Os resultados referentes à formação de associação, definição de território, bem como o potencial de Indicação Geográfica estão reunidos na Tabela 1.

Tabela 1 – Resultados resumidos dos projetos do Eixo I

Projetos	Associação	Território	Potencial
Abacaxi de Pedras de Fogo-IFPB	Não possui	Definido	Denominação de Origem
Artesanato Cerâmico de Icoaraci-IFPA	Possui	Definido	Indicação de Procedência
Banana da Vila da Banana-IFPA	Não possui	Definido	Marca Coletiva
Cachaças do Maranhão-IFMA	Possui	Definido	Indicação de Procedência/Denominação de Origem
Couro de Dores do Campo-IFMG	Possui	Definido	Indicação de Procedência
Jaboticaba de Hidrolândia-IFGO	Não possui	Definido	Indicação de Procedência/Denominação de Origem
Lagosta Icapuí- IFCE	Possui	Definido	Denominação de Origem
Loiceiras da Chã da Pia-IFPB	Possui	Definido	Indicação de Procedência
Peixe Bagre da Lagoa Manguaba do município de Pilar-IFAL	Possui	Definido	Denominação de Origem
Queijo Coalho do Alto Sertão Sergipano-IFSE	Possui	Definido	Indicação de Procedência
Queijo Porungo do Sudoeste do Estado de São Paulo-IFSP	Possui	Definido	Indicação de Procedência
Renda de Biro-IFPI	Possui	Definido	Indicação de Procedência
Salame de Santo Ângelo-IFFarroupilha	Possui	Definido	Marca Coletiva
Salame do Rio do Peixe-IFSC	Possui	Definido	Marca Coletiva
Vinhos dos Campos de Cima da Serra-IFRS	Possui	Definido	Indicação de Procedência

Fonte: Autoria própria (2023)

Nota-se que, embora, todos os projetos tenham definido o território de abrangência, três ainda não são representados por uma associação, critério fundamental para a Indicação Geográfica.

Três projetos evidenciaram potencial para Denominação de Origem, sete para Indicação de Procedência, três para Marca Coletiva e dois que ainda não definiram se DO ou IP.

A seguir, apresenta-se uma breve descrição dos resultados de cada projeto.

O Abacaxi de Pedra de Fogo, durante os 6 meses de projeto, teve um bom desenvolvimento e mostrou uma boa relação com os produtores locais. No primeiro relatório, a definição do território ocorreu na cidade de Pedra do Fogo-PA, pertencente à região geográfica dos tabuleiros costeiros da Paraíba, local em que é realizado o plantio. Entre o segundo e quarto relatórios, algumas dificuldades foram apontadas, como a falta de representatividade dos produtores, o individualismo, pouca participação de abacaxicultores, informações incompletas e falta de dados para que o produto pudesse se caracterizar como uma DO.

Os coordenadores do projeto da Cerâmica de Icoaraci, aliados à prefeitura, sensibilizaram os artesãos locais sobre a importância da IG. Evidenciou-se que os artesãos enfrentam dificuldades para a obtenção de argila devido à distância e à sazonalidade, além do receio de que a tradição possa se extinguir, uma vez que os jovens demonstram pouco interesse em dar continuidade ao ofício. Vale ressaltar que a produção e venda da cerâmica são as atividades econômicas do distrito. O projeto evoluiu de forma satisfatória, mostrando o potencial de IP.

Embora a Banana da Vila da Banana tenha expressiva comercialização, atualmente não há entidade representativa dos comerciantes, logo, o contato dos coordenadores do projeto foi diretamente com estes comerciantes (RECHENE, 2022). Cabe ressaltar que as frutas não são somente daquele território, além de não ser possível comprovar um diferencial da banana local, fatos que levaram os coordenadores a sugerir o emprego de uma Marca Coletiva.

A Tiquira, aguardente de mandioca, tem conquistado reconhecimento e visibilidade desde o seu registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA em 2014. A Cooperativa dos Produtores de Tiquira e Agricultores Familiares de Guaribas de Urbano Santos (COOPTAF) desempenha um papel fundamental na promoção e regularização das atividades dos produtores, estabelecendo parcerias estratégicas com órgãos governamentais e entidades relacionadas ao setor de bebidas. A busca pelo reconhecimento da Tiquira como IG tem impulsionado a COOPTAF a estabelecer parcerias com instituições como o MAPA, SEBRAE, SENAR, Prefeitura de Urbano Santos e o IFMA, proporcionando à cooperativa acesso a capacitações, orientações e consultorias, fortalecendo a qualidade do produto e contribuindo para o desenvolvimento sustentável do setor. A tiquira apresenta um enorme potencial para uma IP, os coordenadores apresentaram uma ótima interação com a associação e com os produtores. Quanto às cachaças do interior do Maranhão, ainda falta uma investigação mais aprofundada para se verificar seu potencial. Ressalta-se que ainda há

espaço para aprimorar a estruturação e promoção, valorizando essas bebidas tradicionais e contribuindo para o desenvolvimento econômico e cultural da região.

Dores de Campo detém notoriedade sobre a produção de selas de couro, embora sejam produzidos muitos outros artefatos, com mais de 170 empresas neste setor. A falta de associativismo entre os produtores foi um importante obstáculo. Contudo, todos os dados históricos levantados, as movimentações realizadas pelos coordenadores com a comunidade, associado aos interesses dos produtores, evidenciaram que somente as Selas de Couro produzidas de forma artesanal possuem propriedades para uma IP.

Durante o projeto da Jabuticaba de Hidrolândia, os coordenadores tiveram uma boa interação com a comunidade de produtores, por meio de eventos, reuniões e publicações. Os estudos realizados apontam para uma IP, embora haja a possibilidade de uma DO, que ainda precisa ser investigada, devido ao teor de açúcares da fruta.

A Lagosta de Icapuí ganhou reconhecimento além das fronteiras estaduais, ficando famosa internacionalmente, devido a sua qualidade e sabor característico, resultantes das condições ambientais favoráveis e dos métodos de pesca artesanal utilizados na região. Essa reputação tem atraído turistas e consumidores em busca de experiências gastronômicas únicas, beneficiando a economia local e fortalecendo o turismo na região. Considerando que há indícios de que este crustáceo é diferenciado, mais estudos das características físico-químicas poderão embasar um pedido de DO. Além disso, cabe ressaltar a importância social, econômica e cultural da pesca da lagosta em Icapuí.

O projeto das Loiceiras da Chã da Pia revelou ser extremamente positivo, com as artesãs atuando de forma significativa na preservação e transmissão da técnica de produção de peças de barro, desempenhando um papel essencial na preservação da tradição cultural. Os Quintais Culturais da Chã da Pia oferecem aos visitantes a oportunidade de vivenciar o processo de produção e conhecer as técnicas específicas de cada local. Os estudos contribuíram para o reconhecimento nacional e internacional do artesanato local, mas o processo de registro exigirá a apresentação de documentos específicos para garantir a autenticidade e a procedência das loiças produzidas nesta região. As loiceiras apresentam um enorme potencial para IP e os coordenadores interagiram de forma significativa com a comunidade.

O projeto do Peixe Bagre do Pilar desenvolveu-se de forma satisfatória e com uma ótima relação com o poder público da região, com a definição do território bem estabelecida, em que grande parte da Lagoa de Mangaba está localizada, sendo esta reconhecida por tal produto. Sugere-se que pesquisas físico-químicas do bagre e da água sejam realizadas para a avaliação de uma possível DO.

No decorrer do projeto do Queijo Coalho do Alto Sertão Sergipano, foram realizadas diversas atividades que contribuíram para avanços significativos na organização e estruturação da Associação

Sertaneja dos Queijeiros e no levantamento do potencial de IG. Inicialmente, identificou-se que nenhuma das queijarias artesanais da região estava regularizada, porém, 52 estavam em processo de regularização junto à Empresa de Desenvolvimento Agropecuário do Estado de Sergipe (EMDAGRO). Em maio de 2022, aconteceu uma reunião com o SEBRAE e durante o encontro, o Projeto de Diagnóstico de Potencial de IG do Queijo Coalho foi brevemente apresentado, e um cronograma de visitas às propriedades dos produtores foi anunciado para mapear a região. Essas ações possibilitaram uma maior aproximação com os associados, o que resultou em um acesso mais fácil aos produtores e na obtenção de dados e demandas do grupo, indicando a possibilidade de uma IP.

O Queijo Porungo do Sudoeste do Estado de São Paulo, com território bem definido, produzido nas cidades de Itapetininga, Angatuba, Buri, Campina do Monte Alegre, Guareí, Capão Bonito e Pilar do Sul, também apresenta um potencial para uma IP devido a sua notoriedade. Originário da Itália, através do queijo “*cacciocavallo*”, chegando à região sudoeste de São Paulo por meio dos tropeiros gaúchos, que carregavam com eles a herança da sua colonização. Atualmente, em todas as feiras da região o Queijo Porungo é encontrado, virando uma tradição dos moradores pelo seu formato e forma de produção e preparação. Os coordenadores realizaram algumas reuniões com os produtores no intuito de sensibilizá-los quanto à importância da criação de uma Associação de Produtores de Queijo Porungo na região sudoeste do estado de São Paulo, embora esse objetivo não tenha sido alcançado.

A Renda de Bilro dos Morros da Mariana possui características que atendem aos requisitos para a aprovação de uma IP. A Associação das Rendeiras exerce um papel de representação na região, porém, suas atividades de controle da produção e comercialização ainda precisam de muitos recursos. Grande parte da produção é realizada por encomenda, com foco na moda feminina. A produção de renda na região demonstra domínio da técnica, exclusividade e criatividade das rendeiras. As características observadas na região, como a organização associativa das rendeiras, a historicidade da tradição da renda e o turismo associado à prática artesanal, indicam um potencial promissor para a concessão de uma IG. No entanto, para isso se concretizar, é necessário fortalecer e ajustar elementos de associativismo e representatividade por meio da Associação das Rendeiras e coordenadores do projeto.

O Salame de Santo Ângelo, do estado do Rio Grande do Sul, é representado apenas pela cidade que dá o nome ao produto, já o Salame do Rio do Peixe se encontra em Santa Catarina, mais especificamente no Vale do Rio do Peixe, que contempla 27 municípios. Os dois salames apresentam muitos elementos em comum, começando pela definição do território – região sul do país, ambos têm associações bem estruturadas e, principalmente o histórico de produção e notoriedade similar. Dessa

maneira, parece viável a junção de ambos para pleitearem a IP do Salame Colonial da Região Sul do Brasil. E nada descarta a criação de Marcas Coletivas para ambos.

A região dos Campos de Cima da Serra possui condições edafoclimáticas favoráveis para o cultivo de uvas de qualidade, especialmente para a produção de vinhos finos. Com um clima temperado úmido e solo composto por rochas efusivas, essa área destaca-se pela produção de vinhos brancos, tintos, rosados e espumantes de alto padrão. A Associação dos Vitivinicultores dos Campos de Cima da Serra (AVICCS) lidera os esforços para a obtenção da IG da região. Os resultados alcançados até o momento refletem a crescente valorização da região vinícola dos Campos de Cima da Serra. Entretanto, apesar de Os Vinhos dos Campos de Cima da Serra apresentarem potencial para IP, os dados organizados até o momento são inconclusivos.

Em suma, ao abordar a diversidade de produtos brasileiros, o estudo destaca suas potencialidades para Indicações Geográficas, levando-se em consideração territórios bem definidos, sua notoriedade e o estabelecimento de associações legitimadas.

5. Conclusão

Os projetos analisados representam uma diversidade de produto em territórios diversos que carregam histórias, tradições e características singulares. A colaboração entre diferentes atores, como produtores, entidades governamentais e não governamentais, instituições de ensino e público interessado, foi fundamental para a busca pelo potencial das IGs.

As IPs e DOs surgiram como perspectivas alcançáveis para diversos projetos, baseadas na autenticidade e singularidade dos produtos e das regiões de produção.

A partir das experiências compartilhadas, fica claro que a busca pelas IGs não é somente uma estratégia de valorização econômica, mas também uma oportunidade para renovar tradições culturais, preservar patrimônios, fortalecer o associativismo e fomentar o desenvolvimento das regiões.

As dificuldades encontradas, como a falta de associativismo, ausência de dados consolidados e necessidade de investigações mais aprofundadas, não frearam o ímpeto dos envolvidos. Na realidade, esses obstáculos incentivaram a busca por soluções inovadoras e colaborativas, como a criação de Marcas Coletivas e a possibilidade de unir projetos afins.

Referências

ALMEIDA, L. G. **Caracterização das áreas de pesca artesanal de lagosta na praia da redonda, Icapuí - CE**. 2010. 93p. Dissertação (Mestrado em Geografia) - Universidade Federal do Ceará, Fortaleza/CE, 2010. Disponível em:

https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/1925/1/2010_dis_1gdealmeida.pdf. Acesso em: 15 mar. 2023.

ALVES, A. G. C. **Do “Barro de loiça” à “loiça de barro”**: caracterização etnopedológica de um artesanato camponês no agreste paraibano. 2004. 197p. Dissertação (Doutorado em Ecologia e Recursos Naturais) - Universidade Federal de São Carlos, São Carlos/SP, 2004. Disponível em: <https://repositorio.ufscar.br/bitstream/handle/ufscar/1757/TeseAGCA.pdf?sequence=1>. Acesso em: 15 mar. 2023.

ALVES, J. C. M. **Desenvolvimento de consciência socioambiental em cadeias produtivas de base artesanal**: uma proposta metodológica. 7 mai. 2010. 149p. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) - Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria/RS, 2010. Disponível em: <https://repositorio.ufsm.br/bitstream/handle/1/8165/ALVES%2C%20JEAN%20CARLOS%20MAC%20HADO.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 22 fev. 2023.

AMARAL, A. J. P. Artesanato Quilombola: identidade e etnicidade na Amazônia. **Cadernos do Ceom**, v. 23, n. 32, p. 61-76, 2010.

ANA. AGÊNCIA NACIONAL DE ÁGUAS E SANEAMENTO BÁSICO. **Plano de ações e gestão integrada do Complexo Estuarino Lagunar Mundaú-Manguaba – CELMM**: Resumo executivo. Brasília: ANA, 2006.

BAPTISTELLA, L. S. C.; COELHO, J. P. (2019). **Análises e indicadores do agronegócio: jabuticaba do quintal para produção de mercado**. Instituto de Economia Agrícola (IEA), São Paulo. Disponível em: <http://www.iea.sp.gov.br/out/TerTexto.php?codTexto=14735>. Acesso em: 03 abr. 2023.

BASTOS, S. Q. de A.; CARDOSO, V. L.; OLIVEIRA, E. N. de. Economia criativa no estado de Minas Gerais. **Revista de Direito da Cidade**, [s. l.], v. 8, n. 4, p. 1778–1798, 2016. Disponível em: <https://doi.org/10.12957/rdc.2016.22307>. Acesso em: 22 mar. 2023.

BRASIL. **Lei de Propriedade Intelectual nº 9.279, de 14 de maio de 1996**. TÍTULO IV DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS. [S. l.], 4 ago. 2017. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19279.htm. Acesso em: 26 jul. 2022.

BRASIL. **Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019**. Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências. Diário Oficial da União, 19 jul. 2019b. Seção 1, n. 138, p. 1. Atos do Poder Legislativo. Disponível em: <https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?data=19/07/2019&jornal=515&pagina=1>. Acesso em: 22 mar. 2023.

BRAZILIAN FARMS. **Brazilian Geographical Indications**. [S. l.], 9 fev. 2022. Disponível em: <https://brazilianfarmers.com/geographical-indications/geographical-indications/>. Acesso em: 26 mai. 2022.

CARVALHO, M. **Relatório final do projeto de Apoio e Promoção às Indicações Geográficas - edital nº. 63/ 2021- SETEC/MEC**. 2022.

CNA (Brasil). **Produção de banana fecha 2021 com alta dos custos e menor renda aos produtores**. [S. l.], 22 dez. 2021. Disponível em: <https://cnabrasil.org.br/publicacoes/producao-de-banana-fecha-2021-com-alta-dos-custos-e-menor-ren-da-aos-produtores>. Acesso em: 7 mar. 2023.

CONHEÇA PIAUÍ. **Para todo o Brasil**: conheça o trabalho e talento das Casa das Rendeiras de Ilha Grande. Disponível em: <https://www.conhecaopiaui.com/noticia/para-todo-o-brasil-conheca-o-trabalho-e-talento-da-casa-das-rendeiras-de-ilha-grande>. Serviço Brasileiro de Apoio à Micros e Pequenas empresas. Acesso em: 6 mar. 2023.

COORDENAÇÃO DE COMUNICAÇÃO E EVENTOS DO SISTEMA FIEMA (Brasil). **Cachaças maranhenses se destacam em concurso nacional**. [S. l.], 27 dez. 2001. Disponível em: <https://www.fiema.org.br/noticia/3355/cachacas-maranhenses-se-destacam-em-concurso-nacional>. Acesso em: 15 mar. 2023.

COSTA, D. S.; PLÁCIDO, G. R.; TAKEUCHI, K. P.; SOUSA, T. L. Caracterização física e biométrica da variedade de jabuticaba ‘Pingo De Mel’ oriunda de cerrado goiano. **Research, Society and Development**, v.9, n.5, p.1-12, 1 abr. 2020.

CUNHA, A. G. **Dicionário da História das Palavras Portuguesas de Origem Tupi**, 4º ed. Brasília: Ed. Melhoramentos, 1998. 360p.

DE PAULA, V. C. **Estudo de mercado da cachaça da cachaça do sertão maranhense**, [s. l.], 2007. Disponível em: [https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/E75111A0D6C3AF4B832573C90070027E/\\$File/NT00037426.pdf](https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/E75111A0D6C3AF4B832573C90070027E/$File/NT00037426.pdf). Acesso em: 6 mar. 2023.

EMATER (Brasil). **Temporada de jabuticaba movimentada o turismo rural em Hidrolândia**. [S. l.], 9 set. 2021. Disponível em: <https://www.emater.go.gov.br/wp/temporada-de-jabuticaba-movimentada-turismo-rural-em-hidrolandia/>. Acesso em: 8 mar. 2023.

ESTEVANIM, M. **A cachaça como produto da cultura maranhense**. REVISTA CAMBIASSU, São Luís/MA, ano XVII, n.4, p. 158-173, janeiro a dezembro de 2008. Disponível em: http://www.cambiassu.ufma.br/cambi_2008/mayanna.pdf. Acesso em: 6 mar. 2023.

GAMA, A. **Relatório final do projeto de Apoio e Promoção às Indicações Geográficas - edital n. 63/ 2021- SETEC/MEC**. 2022.

GI VIEW. **Search for Geographical Indications across the European Union and beyond**. [S. l.], 2022. Disponível em: <https://www.tmdn.org/giview/>. Acesso em: 16 ago. 2022.

GOVERNO DE SERGIPE. **Lei nº 8.523, de 29 de abril de 2019**. Dispõe normas sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais (tradicional e inovação) no Estado de Sergipe, e dá providências correlatas. [S. l.], 30 abr. 2019.

GUERRA, C. C. **Vinhos brasileiros: tipos e estilos**. Embrapa Uva e Vinho – Artigo de divulgação (INFOTECA-E): EMBRAPA, 2012. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/928643/1/139972012p.2829.pdf>. Acesso em: 18 mai. 2023.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Produção Agrícola Municipal 2020**. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pb/pedras-de-fogo/pesquisa/14/10193?tipo=ranking&indicador=10197&ano=2020>. Acesso em: 08 de mar. 2023.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO CULTURAL (Brasil). **O Saber e Fazer das Loiceiras da Chã da Pia**. [S. l.], 2016. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/1183>. Acesso em: 15 mar. 2023.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL (Brasil). **Champagne: VIII - O regulamento de uso do nome geográfico**. [S. l.], 2011. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/arquivos/cadernos-de-especificacoes-tecnicas/Champagne.pdf>. Acesso em: 16 ago. 2022.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL (Brasil). **Manual de Indicações Geográficas**. [S. l.], 2011. Disponível em: https://manualdeig.inpi.gov.br/projects/manual-de-indicacoes-geograficas/wiki/02_Indica%C3%A7%C3%A3o_Geogr%C3%A1fica_e_espc%C3%A9cies_de_registro#:~:text=Indica%C3%A7%C3%A3o

%20Geogr%C3%A1fica%20(IG)%20%C3%A9%20um,Denomina%C3%A7%C3%A3o%20de%20Origem%20(DO). Acesso em: 16 ago. 2022.

MENDES, E. M. **A tiquira e sua promoção turística a partir de uma investigação na casa das tulhas em São Luís/MA**. São Luís, 2018. 67p. Trabalho de Conclusão de Curso. Disponível em: <https://monografias.ufma.br/jspui/bitstream/123456789/2079/1/Erika%20Muniz%20Mendes.pdf>. Acesso em: 15 mar. 2023.

MENDES FILHO, N. E. Caracterização de aguardentes artesanais de cana-de-açúcar produzidas nas regiões de Alpercatas e Sertão Maranhense. **Revista Virtual de Química**, v.8, n.5, p. 1421-143, 8 set. 2016. Disponível em: <https://s3.sa-east-1.amazonaws.com/static.sites.s bq.org.br/rvq.s bq.org.br/pdf/v8n5a12.pdf>. Acesso em: 6 mar. 2023.

MENEZES, S. S. M. **A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do território sergipano das fabriquetas de queijo**. 23 de outubro de 2009. 360p. Tese (Doutorado em Geografia), Universidade Federal do Sergipe - São Cristóvão/SE, 2009. Disponível em: https://ri.ufs.br/bitstream/riufs/5474/1/SONIA_SOUZA_MENDONCA_MENEZES.pdf. Acesso em: 6 mar. 2023.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (Brasil). **Lista de IGs nacionais e internacionais registradas**. [S. l.], 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/listaigs>. Acesso em: 3 ago. 2022.

MORGOTH, F. Tiquira - **Aguardente maranhense: origem, fabricação e lendas**. [S.I.], 2010. Disponível em: <http://aartedabebida.blogspot.com/2010/11/tiquira-e-uma-aguardente-tipica-do.html>. Acesso em: 08 de mar. 2023.

OLIVEIRA FILHO, J. H.; BORTOLETTO, A. M.; ALCARDE, A. R. Qualidade pós-colheita de colmos de cana armazenados e seus reflexos na produção de cachaça. **Brazilian Journal of Food Technology**. 2016

PEDROSA, R. **Ilha Grande: paraíso do Delta encanta pela paisagem, culinária e rendas do Morro da Mariana**: O município do litoral piauiense é porta de entrada do Delta do Parnaíba e atrai cada vez mais turistas apaixonados pela natureza. [S. l.], 20 nov. 2019. Disponível em: <https://www.pi.gov.br/noticias/ilha-grande-paraíso-do-delta-encanta-pela-paisagem-culinaria-e-rendas-do-morro-da-mariana/>. Acesso em: 6 mar. 2023.

PEREIRA, F. C. **Relatório final do projeto de apoio e promoção às Indicações Geográficas - edital n. 63/ 2021- SETEC/MEC**. 2022.

PINHEIRO, Á. P.; VASCONCELOS, M. M.; CARVALHO, R. C. M. Inventário participativo da renda de bilro dos Morros da Mariana. **Revista Historiae**, Rio Grande, v.12, n.1, p. 129-150, 2021.

PREFEITURA DE ICAPUÍ (Ceará). **Relatório 2019: Pesca e Aquicultura**. Icapuí-Ce: Iran Felix, 2019. Disponível em: <https://www.icapui.ce.gov.br/informa.php?id=951>. Acesso em: 22 mar. 2023.

PREUSS, I. J. **Relatório final do projeto de apoio e promoção às Indicações Geográficas - edital n. 63/ 2021- SETEC/MEC**. 2022.

RECHENE, S. T. **Relatório final do projeto de apoio e promoção às Indicações Geográficas - edital nº. 63/ 2021- SETEC/MEC**. 2022.

SEBRAE (Brasil). **Indicações Geográficas Brasileiras: As indicações de procedência e as denominações de origem garantem a diferenciação de produtos e serviços. Ganham os produtores, a comunidade e os consumidores**. [S. l.], 22 jan. 2016. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/sebraeaz/indicacoes-geograficas-brasileiras,8a47d106b5562510VgnVCM1000004c00210aRCRD>. Acesso em: 14 jul. 2022.

SILVA, F. C. **Relatório final do projeto de apoio e promoção às Indicações Geográficas - edital nº. 63/ 2021- SETEC/MEC. 2022.**

VIVA MINAS (Brasil). **A Arte da Selaria em Dores de Campos Minas Gerais!**. [S. l.], 2020. Disponível em: <https://vivaminas.com.br/a-arte-da-selaria-em-dores-de-campos-minas-gerais/>. Acesso em: 22 fev. 2023.

WORLD INTELLECTUAL PROPERTY ORGANIZATION (Switzerland). **Geographical Indications: An Introduction. 952E/2021.** ed. Geneva, 2021. Disponível em: https://www.wipo.int/edocs/pubdocs/en/wipo_pub_952_2021.pdf. Acesso em: 24 jul. 2022.

WURZ, D. A. et al; **Caracterização do enoturismo na região dos Campos de Cima da Serra do Rio Grande do Sul.** Revista Brasileira de Viticultura e Enologia, n. 9, p. 104-110, 2017.

ZAAK, I. **Relatório final do projeto de apoio e promoção às Indicações Geográficas - edital nº. 63/ 2021- SETEC/MEC. 2022.**